



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du **09 Février – MIDI**



	LUNDI	MARDI (Végétarien)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Salade mixte - Taboulé	- Salade à la russe - Frisée aux croutons	- Salade alsacienne - laitue aux fines herbes	- Salade betteraves, mangues, avocats	- Pomelo - Salade concombre ciboulette
Plats au choix	- Escalope viennoise - Filet de colin meunière - Flan de légumes	- Tresse comtoise - Tarte aux légumes	- Boulettes de bœuf sauce au poivre - Galette veggie - Filet de saumon sauce hollandaise	- Sauté de dinde au curry - Omelette au fromage	- Escalope de veau sauce forestière - Poisson du jour - Cassolette haricots rouges
Accompagnements au choix	- Pennes à la sauce tomate - Fenouil braisé	- Poêlée paysanne	- Ratatouille - Céréales gourmandes	- Haricots plats au thym - Riz Pilaf	- Pommes de terre sautées - Brocolis persillés
Laitages au choix	- Yaourt nature - Brie (AOP)	- Fromage frais aux fruits - Bleu de Bresse	- Yaourt - Reblochon (AOP)	- Faisselle - Fromage fondu	- Yaourt citron
Desserts au choix	- Mousse au chocolat - Poire (HVE)	- Clémentines - Orange	- Crème à la vanille - Banane	- Cookies - Kiwi	- Pomme gala (HVE) - Kaki



Fait maison



MSC - Label pêche durable



Viande française



IGP Identification Géographique Protégée



Produit en Île-de-France



Produit fermier



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale



Certification Environnementale niveau 2



Label Produits Biologiques

* Les menus sont établis par le Chef de cuisine selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Ils peuvent faire l'objet de modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel...Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.